Gulf Cooperation Council



In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2101 (2009) (Arabic): Mustard Sauce (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/ :2009

صلصة الخردل
Mustard Sauce

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقذيم

ىئخ رٌميبيس ٌذّي ِغظ اٌتعا ٌذّي ا ٌخيظ العرثية ىئخ إلِيمية رضدٌ في عضد يٌب ا.عضح اٌوطِية قٌلطب د ٌمبيبيس في دّي ا ٌخيظ الغرثية، ِ ّ بِ ٌىئخ إعذاد قٌلطب د ٌمياسيخ ا ٌخيجية ثاع-خ ٌغبفِية ِزخظظخ.

ٌذلبِ ذ ىئخ رٌميبيس ٌذ ي ِغظ اٌتعا ٌذّي ا ٌخيظ العرثية ضد ّ ٌتشأب ِظ عمل ا ٌغخاٌفِيخ سل ٌ5 "ا ٌغخاٌفِية ا ٌخيغية ٌمبع اٌقطب د اٌغزائية ٌظرساعية" ىعذاد ِز اٌفطخ ٌمياسية ا ٌخيجية ِ ٌلجً د ٌخ الإمسلا د العرثية اٌتخذ ٌذر ٌ إعذاد ٌلش ٌع بعذ استعرا ع قٌلطب د العربية ٌالأجِية وا ٌذّية فٌلٌب د المرجعية را د اٌظخ.

ٌذ اعزّ ذد ِز اٌفطخ و ـ)اطفخ ٌياسية / لائحف ِية) خ ِيجيخ د ٌ ذٌب ي أيخ رعديلا فِ ية عليهب ٌرٌ ه في اٌغ ّبع ِغ ِظ إدلاح ٌىئخ سلٌ) (،ا ٌز ّعقذ ثِ سيخ / / / ـ ، ٌلك /
/ .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Technical committee for standards of food and agriculture products " has prepared this Standard. The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

The draft Standard has been prepared based on relevant AIDMO, International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf Technical Regulation by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / /
H , / / G.

ص ه ص ت ا ن خ ز د ل

1ا ن م ج ب ل

رخ ِ ض ّز ٍ ٱلفطاخ القياعية ا ّخيغيةث ظٍظخ ّاخشدي المعخ ّلاسوهلان الآدمي ّتحذد ٱخ ٍب د الصحية ٱخبطخث بّزظ ّ ٱتجيئخ ٱخز العينا د ٱلاخ ٍجس ث ّلي ٱخ ٍجب د الإيضاحية.

2- ا ن م ز ا ج ع ت ا ن ك م ي ه ت

1.2 GSO 9 : ٱ ّثبيبي د ٱ ّاد ٱغزائية المعخ ّح".

2.2 GSO 21 : "ٱلشروط الصحية في مصب ٍ غ الأغذية ٱلعاملين بٍٍثب".

3.2 GSO 323 "اشتراطا د عامة ّ ٍ ٌ ّخضي ٍ الأغزية ٱجش دح ّ ٱ ّعذح".

4.2 GSO CAC 192 : "ٱلفطاخ العامة ٱ ّ ٍاد المضفاخ للأغزيخ".

5.2 GSO 382: "الحذ ّد ٱمظ ٰ .ا ّغ ٍوخ ّب ٍ ّثهبيا جيذا د ٱلفلبت في ٱزاٍيف ّد ٱطرس ٍاعليخ ٱغزائية – ٱلضء الأول".

6.2 GSO 383: "الحذ ّد ٱمظ ٰ .ا ّغ ٍوخ ّب ٍ ّثمهيا جيذا د الآفا د في ازٍ ّغب ّد ٱطرس ٍاعية ٱغزائية – ّخضضب ٍ ّبلني".

7.2 GSO 839 : "عج ٱ د ٱ ّاد ٱغزائيخ- ٱلضء الأول:اشتراطا د عامخ".

8.2 GSO 988: "حذ ّد ا ّغ ٍ ّيا د الإشعاعية ا ّغ ٍوح بها في ٱ ّاد ٱغزائية – ٱلضء الأ ّي".

9.2 GSO 1000: "طرق أخز عيب د زاٍغب د ٱغزائية ٱمعلخ".

3ا ن ت ع ب ي ف

ظٍظخ ّاخشدي

ٱزظ ٱ ظ ٍ غ بعد طحٍ ّزٍس ّاخشدي ٱناضجة والفجاخ ٱ ٍبثمخ للأطٍبف *Brassica alba,* (*B. juncea, B. nigra*) (أ ّ خيط م ٍ أ ٍطٍبفب ٍ مع إضفاخ ا ٍ ّخ ٍ ٍغ ٍأ ّذ ٰ إضفاخ ٱىشوٍ ، الملح ّ ٍأ ٱث ٍ .

4- ا ن م ت ط ه ب ب ث

يج ٍت أرزفش ا ٍّ ّزجٍ د ٱتاليقب ٍٍ ّزظ :

1.4 أ ٍزى ٰ ٰ جميع ٱاد ٱذاخ في الإ ٍبط ٍبٍثمخ ّلطب د ٱخبطخ ث ٍىٍ ٍب .

2.4 خب ّيا ٍ ٍ ٍ ٱاد ّغشي جخ ٱشرئٍت.

3.4 أ ٰ ي ىّ ٍ ٍإزظٍ غبٍغب ٍ ّ خبليا ٍ ٍ ٍزكتلا د .

4.4 أ ٰ يك ٰ ٰ ٱلرٍلُ ٱ ٍيس ّعيني (pH) 3.6 ± 0.2.

5.4 أيك ّ رشٍيٍ ٱزظربعٍ ٍّسعخٍ ّجش وظ (Brix) ثٍي ٍ 25.3 º ± 1.5 º .

9.4 ألارم ٍّغجخ الحموضة محسث ٍخ عن أعبط حم ٍ غ ا ّخٍي ه ع ٍ 3 **%** وزٍخ / وزٍخ .

11.4 ألاضيٍيذ مخو ٍ ٍ ٍج الطعب ٍ على 4.5 **%** (وزٍخ / وزٍخ) وألا يقل عن 3 **%** (وزٍخ / وزٍخ).

11.4 الألياف ٱخام حذ أ ٍلظ ٰ 7 % وزٍخ /وزٍخ .

12.4 ٱجش وتين حذ أد ٰ ٍ 3.8% وزٍخ /وزٍخ .

13.4 ألاضيزيذ الحذ الأعلى صّ ّب د المعادن ضّ ٌقيلة ع ُ ٍر ه الحذ ّد آ اشدح في آ غذ ّي 1 :

آ غذ ّي 1- الحذ الأ ل ظ ُ صّ ّب د المعادن ضّ ٌقيلخ

اصّ ّب د	الحذ الأ ل ظ ُ المسموح ث ُ
ضّ ٌس أيخ	0.1 ط ص ء في ا ّ ٍيد ٍ ُ ٍ
آ ش طب ص	0.2 ط ص ء في ا ّ ٍيد ٍ ُ ٍ
آ نحاس	10 ط ص ء في ا ّ ٍيد ٍ ُ ٍ

14.4 ألاضيزيذ الحذ ّد الميكر ثّ ي ّ ُ ع يخ عل ُ الحذ ّد آ اشدح في ا ّ غذ ّي 2 :

آ غذ ّي 2- الحذ ّد الميكر ثّ ي ّ وجية ٍ ّ ّزظ

آ ش ح ل ي ُ	الحذ ّد / ٍ ّ آ آ ش ا َ			
	ع	ق	ِ	ص
العذد آ كلي ّ ش ح ل ي ُ	5	1	**11^{5}**	**11^{6}**
الاشيريكية آ م ّ ُ ية . 0157:H7	5	طفش	خ ب ّ ي	—
ا ّ ى ش ا د العِ م ّ دية آ ز ّ بية ُ ع جخ ش ض ّ ش ُ	5	طفش	خ ب ّ ي	—
آ ى ف ّ ش َ	5	2	100	1000
ا ّ غ ب ّ ُ يلا	5	طفش	خ ب ّ ي	—

حيش :

ع : عذد وحذا د العيخ التي يجب تحلي ِب .

ِ : غ ِ ُ الحذ الميكر ثّ ي آ ٍ ّ ـ ٍ ة تحقيقه في آ زظ

ق : الحد الأقصى لعذد وحذا د العينة المسموح ث ي ف أ يعطي ل س ُ أوج ش ّ ِ يمة َ ولا رظ ّ آ ِ يمة ص .

ص : أ ل ظ ُ قيمة للحذ الميكر ّ بي يجت ألا يصد ّ إ ّ يها أو يزيذ ع ِ ّ ب في أ ّ و خ ح ِ ّ)ع(.

15.4 يسمح بإضافة المواد المضافة للأغذية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية رقم 4.2.
16.4 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والأفلاتوكسينات على الحدود المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية رقم (5.2) و (6.2).
17.4 أن يكون المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة التي تسبب ضرراً للصحة وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).
18.4 يجب أن لا يزيد مستوى التلوث الإشعاعي على الحدود المسموح بها حسب المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2).
19.4 أن يخلو المنتج من أي مواد تخالف الشريعة الإسلامية مثل الكحول ومشتقات الخنزير ... الخ.

-5 أخذ العينات :
يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (9.2).

-6 طرق الفحص والاختبار :
تجرى الاختبارات وفقاً للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بطرق الفحص والاختبار.

-7 التعبئة والنقل والتخزين :

1.7 يجب أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة جافة وغير منفذة للرطوبة ومحكمة الغلق بحيث تحمي المنتج من التلوث والتلف وتكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2).
2.7 ألا يقل حجم المنتج عن 90 % من السعة المائية للعبوة في درجة حرارة 20 ° م.
3.7 يجب أن يتم تخزين ونقل المنتج بطريقة تحافظ على سلامة العبوات والمنتج ويتم ذلك عن طريق حفظه في أماكن مبردة (تتراوح درجة حرارتها بين 18 ° م و 22 ° م) وأن يحفظ المنتج في أماكن جافة بعيدة عن أشعة الشمس المباشرة والرطوبة مع المحافظة على المنتج من التلف وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (3.2).

-8 البيانات الإيضاحية
مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2)، يجب أن توضع البيانات الإيضاحية التالية على المنتج:
1-8 اسم المنتج ونوعه.
2-8 بلد المنشأ.
3-8 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.
4-8 أن لا تزيد مدة الصلاحية عن 18 شهراً من تاريخ التصنيع.

المراجع

- المواصفة القياسية السعودية (م.ق.س) المكسرات المحمصة، 2005/3080.
مصادر وأبحاث ومراجع أخرى.

المصطلحا دٌف يخ

Mustard Sauce..طٍظخ ٗاخشدي

Food additives .... ِاد مضافة

Total water capacity ....سعة ِائية

Net weight………...ٌصْطبفي

Bulking agents..ِاد ِئخ

Hermetically sealed ....ِحى ٓخ ٌٍاٌمفً

Turmeric...ٌٍى شُو

Pesticide Residues..ثمايا ِجيذا د الآفا د

Heavy metals…..ٌعاد ضٌْميلخ